



*Bienvenido a la excelencia.*



# Os damos la bienvenida!

Es un honor para mí presentarles nuestro catálogo de productos para el año 2024. Este año, estamos celebrando un hito importante en la historia de Aceite Flor de Sal: nuestro décimo quinto aniversario. Desde nuestros humildes comienzos en 2009 en la pintoresca localidad de Alcolea de Cinca, Huesca, hemos recorrido un largo camino gracias a la pasión, el esfuerzo y la dedicación de todo nuestro equipo.

Aceite Flor de Sal nació de mi propia pasión como joven emprendedor. Como Ingeniero Agrícola, siempre he estado fascinado por las posibilidades que ofrecen los terrenos familiares y la riqueza de sus características. Fue mi sueño convertir esta pasión en una realidad, y gracias al arduo trabajo y a la colaboración de un equipo dedicado, hemos visto cómo Flor de Sal ha crecido y se ha convertido en un referente en el mundo del aceite de oliva virgen extra.

Desde el año 2016, he tenido el privilegio de dedicarme por completo a Flor de Sal y a otras empresas del mismo sector, incluyendo el cultivo de frutales, la ganadería, el arroz y los cereales. Esta dedicación exclusiva nos ha permitido enfocarnos en la calidad y la excelencia en cada paso del proceso, desde el campo hasta su mesa.

En este catálogo, encontrarán una cuidada selección de nuestros productos más destacados, elaborados con el mismo cuidado y atención al detalle que nos ha caracterizado desde el principio. Desde nuestros aceites de oliva virgen extra hasta nuestras nuevas incorporaciones, como el Vinagrillo Miel y Uva Flor de Sal y los bombones Olivia, cada producto lleva consigo el sello distintivo de la calidad y el compromiso que nos define.

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todos nuestros clientes y colaboradores que nos han acompañado en este viaje. Su apoyo y confianza son la fuerza motriz que impulsa nuestro crecimiento y nos inspira a seguir buscando la excelencia en todo lo que hacemos.

Espero que disfruten explorando nuestro catálogo tanto como nosotros disfrutamos creando estos productos para ustedes. Aquí está a otros quince años de innovación, calidad y pasión por el buen aceite de oliva virgen extra.

¡Salud y buen provecho!

*Manuel Fortón*



## Contenido

PÁGINA

- 04. Nosotros
- 06. Nuestros aceites
- 08. AOVE SHIO
- 10. AOVE FLOR DE SAL
- 12. Innovación
- 14. Vinagrillos FLOR DE SAL

PÁGINA

- 16. Aceitunas SHIO
- 18. Patés y mermelada SHIO
- 20. Bombones OLIVIA
- 24. Dulce de Granada SHIO
- 26. Lotes gourmet
- 27. Shop Online

# La personalidad está en las raíces.



## LA FINCA

En Aceite Flor de Sal, no solo cultivamos aceitunas; cultivamos una filosofía. Desde nuestros campos hasta tu mesa, cada paso refleja nuestro compromiso con la excelencia y la sostenibilidad. Y una de las piedras angulares de nuestro enfoque es el concepto de "Terroir".

Imagínate un olivar diseñado meticulosamente en setos, con una orientación Norte-Sur que garantiza una mejor iluminación para nuestros olivos. Este diseño no solo optimiza el crecimiento de nuestras aceitunas, sino que también promueve una mayor ventilación y reduce la probabilidad de enfermedades. Además, facilita la recolección, lo que se traduce en una eficiencia mejorada y costos reducidos.

Pero eso es solo el comienzo. Implementamos la fertirrigación, una técnica revolucionaria que combina riego y abonado personalizados. Al proporcionarte a ti, nuestras aceitunas, los nutrientes exactos que necesitas en el momento adecuado, logramos un ahorro significativo tanto en agua como en fertilizantes, al tiempo que garantizamos un crecimiento saludable y sostenible.

Y no nos detenemos ahí. En lugar de depender de fertilizantes químicos, optamos por una fertilización orgánica. Este enfoque respetuoso con el medio ambiente no solo mejora la calidad del suelo, sino que también contribuye a tu salud general y, en última instancia, al sabor excepcional de nuestro aceite de oliva virgen extra.

En resumen, en Aceite Flor de Sal, nuestro compromiso con el Terroir va más allá de las palabras: es una filosofía que impulsa cada decisión que tomamos en nuestros campos. Desde el diseño innovador de nuestro olivar hasta nuestras prácticas agrícolas sostenibles, todo se suma a una experiencia de calidad que puedes saborear en cada gota de nuestro aceite de oliva virgen extra.

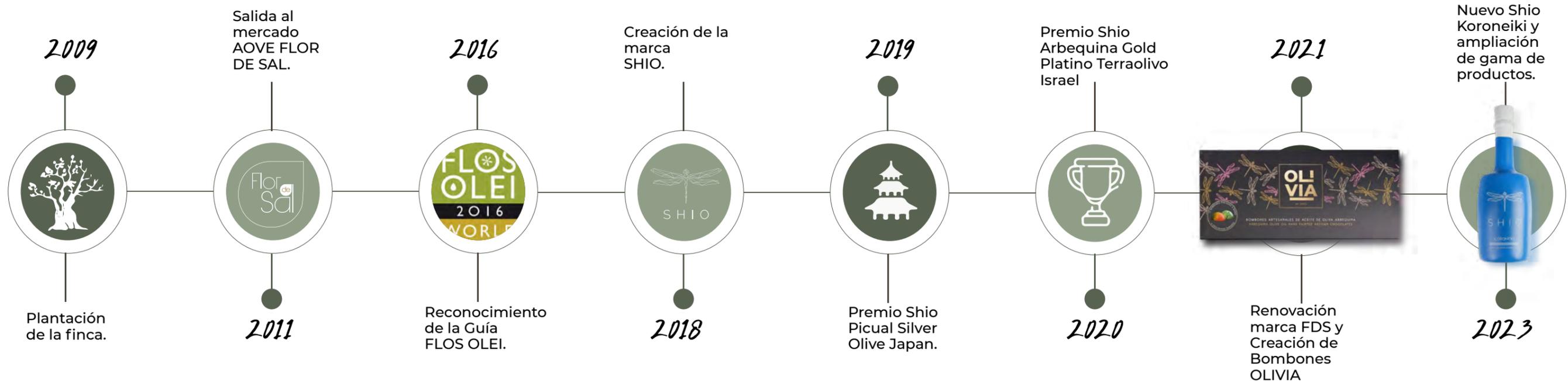


## LA SAL

un suelo altamente salino, con afloraciones de sal en la superficie, que se remonta al período del Oligoceno, hace aproximadamente 35 millones de años. Este suelo único y ancestral da lugar a nuestras preciadas aceitunas Flor de Sal, imbuidas de carácter y distinción.

Nuestro olivar, diseñado meticulosamente en setos con orientación Norte-Sur, no solo optimiza la iluminación para nuestros olivos, sino que también promueve una mayor ventilación y reduce la probabilidad de enfermedades. Además, facilita la recolección y reduce los costos, lo que nos permite ofrecerte productos de la más alta calidad a precios accesibles.

El estrés hídrico permanente al que están sometidos nuestros olivos debido al suelo salino confiere a nuestro aceite un carácter diferencial. Las aceitunas, de menor tamaño pero con un mayor porcentaje de piel, ofrecen un incremento de polifenoles y clorofilas, así como una mayor concentración de aromas, que se traducen en un aceite de oliva virgen extra de calidad excepcional.



## RECOLECCIÓN EXTRA TEMPRANA

### Recolección en los Primeros Estadios de Envero: Elevando la Calidad

En Aceite Flor de Sal, llevamos la calidad de nuestro AOVE al siguiente nivel con una recolección temprana en los primeros estadios de envero. Este enfoque cuidadosamente seleccionado garantiza que obtenemos los mejores frutos en su punto óptimo de madurez para lograr un aceite excepcional.

Nuestro rendimiento graso varía según la etapa de recolección:

Extratrapera: 10%  
Temprana: 15%

Al recolectar los primeros frutos maduros, maximizamos la presencia de polifenoles en nuestro aceite, lo que proporciona una mayor estabilidad y un perfil de sabor más rico y complejo. Además, este proceso conduce a un aumento en la concentración de clorofilas, lo que se refleja en un color más verde distintivo en nuestro aceite.

El resultado es un AOVE con un carácter único y distintivo. Con notas frutadas y un toque amargo sutil, nuestro aceite no solo añade sabor a tus platos, sino que también agrega una personalidad inigualable que eleva cada experiencia culinaria.



*En la variedad está  
la excelencia.*

### ARBEQUINA

La Arbequina, una apreciada variedad de aceituna a nivel mundial, es la piedra angular de Aceite Flor de Sal, dando origen a un virgen extra de la más alta calidad organoléptica. Este elixir de aceituna ofrece un frutado verde intenso, con matices herbáceos y vegetales que evocan la frescura del campo: verduras, alcachofas, hierba recién cortada y almendras verdes. Al paladar, se despliega con dulzura, un toque ligero de amargor y apenas una pizca de picante, revelando su carácter gracias a su recolección temprana, el cual se suaviza con el tiempo. Su textura suave y fluida envuelve el paladar con delicadeza. Este aceite de oliva virgen fresco es el acompañamiento ideal para verduras crudas o cocidas, pescado a la parrilla o simplemente para disfrutar con un buen pan.

### PICUAL

La variedad Picual, originaria de Jaén, es un pilar fundamental en la industria del aceite de oliva, representando el 50% de la producción española y un 20% a nivel mundial. Este aceite se distingue por sus tonos verdes y su marcado sabor amargo, características que lo convierten en uno de los más apreciados del mundo.

El nombre "Picual" deriva de la forma puntiaguda (pico) de la oliva, la cual es de tamaño medio a grande, con un promedio de 3,2 gramos. La maduración de esta variedad ocurre desde principios de noviembre hasta mediados de diciembre. El árbol de Picual muestra un vigor excepcional, con ramas algo cortas y una tendencia a producir brotes y chupones.

Lo que distingue al Picual es su elevado contenido en ácido oleico y antioxidantes naturales, lo que le otorga una notable estabilidad. Además, su alto contenido en polifenoles lo convierte en uno de los aceites más estables disponibles en el mercado.

Este aceite es ideal para guisar pescados y mariscos, así como para la elaboración de sofritos de verduras. Con su perfil de sabor único y sus beneficios para la salud, el Picual se destaca como una opción excepcional en la cocina tanto a nivel doméstico como profesional.

### KORONEIKI

Koroneiki es una variedad de origen griego, siendo el cultivar más común en su país de origen. Este AOVE, rico en ácido oleico, polifenoles y compuestos amargos, le otorga una larga vida útil y una excepcional estabilidad. Con un frutado verde intenso y una riqueza de aromas secundarios que evocan la frescura de la hoja del olivo y diversas hortalizas, como la alcachofa, su color verde intenso y limpio es resultado de una recolección extra temprana, lo que le proporciona una abundancia de clorofilas.

En boca, presenta una gran cremosidad con atributos equilibrados de picor, amargor y astringencia, junto con una nota clara de dulzor que contribuye a mantener un cierto equilibrio sensorial. Ideal para su uso en crudo con pescados blancos, verduras frescas, ensaladas o vinagretas, el AOVE Koroneiki brinda una experiencia culinaria incomparable en cada plato de verduras. Con su perfil de sabor único y sus beneficios para la salud, el Picual se destaca como una opción excepcional en la cocina tanto a nivel doméstico como profesional.

# Aoyes monovarietales de recolección extratemprana.

EDICIONES LIMITADAS DE 500 CC.



## SHIO PICUAL

Sumérgete en la experiencia sensorial de nuestro aceite, con su cautivador tono verde intenso que evoca la frescura de la naturaleza. Al acercarlo a tu nariz, serás recibido por una fragancia limpia y delicada, donde se entrelazan los sutiles aromas de la manzana, la hierba recién cortada, la hoja de tomatera, la higuera y la alcachofa. Estos atributos herbáceos, todos provenientes de una recolección temprana, añaden una dimensión de frescor y vitalidad a cada gota.

Una vez en boca, descubrirás su equilibrio perfecto y su frescura reconfortante. Los recuerdos de almendra verde se deslizan suavemente en el paladar, mientras que en segundo plano emerge un sutil toque amargo y picante que añade profundidad y complejidad a la experiencia. Este perfil de sabor armonioso y refinado complementa a la perfección una amplia variedad de platos, añadiendo un toque de elegancia a cada bocado.

**Medalla de Plata en Olive Japan 2019**



## SHIO ARBEQUINA

La delicadeza de los aromas característicos de la variedad Arbequina alcanza su máxima expresión. Con un cautivador tono verde amarillento, este aceite revela un frutado medio de aceituna fresca, con notas verdes de hierbas y trigo joven entrelazadas con los matices frutales distintivos del arbequino. Entre estos, resaltan la suavidad de la almendra, la frescura de la hierba verde y la dulzura del plátano maduro.

Al probarlo, experimentarás un equilibrio perfecto entre dulzura y frescura, con un frutado elevado que se fusiona armoniosamente en boca. Su amargor ligero y suave picante añaden una nota de complejidad sin abrumar el paladar. Este aceite, con su perfil de sabor equilibrado y armonioso, cautivará a un amplio grupo de consumidores, dejando un regusto almendrado que invita a disfrutar de cada momento.



**Medalla Grand Prestige Gold en Terraolivo Israel, 2020**



## SHIO KORONEIKI



Nuestro aceite SHIO Koroneiki, con su cautivador tono verde intenso despierta los sentidos. En nariz, revela un frutado medio-intenso que transporta al paladar a tierras ancestrales. En boca, su equilibrio es sublime, ofreciendo una interacción armoniosa entre el picor, el amargor y la astringencia, todo ello matizado con un delicado toque de dulzor que completa la experiencia.

Este peculiar aceite nos traslada a la antigua Grecia con cada gota, donde los aromas de alcachofa y hierba recién cortada danzan en armonía con los matices de almendra verde, hoja de olivo, manzana e higuera. Cada nota es un viaje sensorial que evoca la riqueza y la historia de una cultura milenaria, añadiendo profundidad y complejidad a cada bocado.

Descubre el encanto y la autenticidad de SHIO Koroneiki, un tesoro que deleitará tu paladar y te transportará a tierras lejanas con cada sorbo



SHIO



*Un aceite con personalidad propia.*



## MUCHO MÁS QUE UN AOVE

Es una expresión de autenticidad y carácter. Su personalidad única se origina en la ubicación privilegiada de nuestra finca, donde las olivas son cultivadas con esmero y pasión. Pero lo que verdaderamente distingue a Flor de Sal es nuestro compromiso con la recolección temprana de las olivas, lo que garantiza un producto de calidad excepcional.

Este aceite posee una versatilidad extraordinaria, diseñado para satisfacer los gustos más exigentes y amplios. Desde el exigente sector HORECA hasta la venta al por menor, pasando por detalles y regalos para eventos especiales, Flor de Sal se adapta a una variedad de formatos para llegar a cada rincón donde se aprecie la excelencia gastronómica.

Descubre la esencia de Flor de Sal y déjate seducir por su inconfundible sabor. Un aceite que no solo deleita el paladar, sino que también eleva cualquier experiencia culinaria a nuevas alturas.

## ALIADOS CON LA TECNOLOGÍA

La tecnología que empleamos en cada etapa del proceso de producción nos permite capturar la esencia de la variedad Oliva Arbequina en su máxima expresión. Desde una recolección temprana diseñada para resaltar las notas frutadas hasta la rapidez en la cosecha y la extracción en frío del aceite, cada paso es esencial para preservar la frescura y la calidad del producto final.

Nuestra cuidadosa atención a los detalles y el uso de métodos tecnológicos avanzados nos permiten evitar las oxidaciones y fermentaciones que pueden ocurrir con métodos tradicionales. El resultado es un aceite Flor de Sal fresco, joven, limpio y completamente libre de defectos, que deleita los sentidos con su pureza y sabor incomparables. Sumérgete en la experiencia de Flor de Sal y descubre la diferencia que la tecnología puede hacer en cada gota".



Seleccionado en la sección de aceites frutados.  
Aceite Flor de Sal ARBEQUINA "Selected farm 2016" 82 pts



Seleccionado en la sección de aceites frutados.  
Aceite Flor de Sal KORONEIKI "Selected farm 2017" 85 pts

## UN ARBEQUINA RECONOCIDO MUNDIALMENTE

FLOS OLEI es, sin lugar a dudas, la guía líder a nivel mundial en cuanto a aceite de oliva virgen extra se refiere, y su reconocimiento es un testimonio del más alto prestigio en la industria. Dirigida por el renombrado experto sensorial Marco Oreggia, cuyo liderazgo se extiende al panel de cata encargado de evaluar los AOVE, esta guía es la referencia definitiva para los conocedores y amantes del aceite de oliva de calidad.

Obtener un reconocimiento en FLOS OLEI es un logro de gran relevancia, ya que no solo representa el juicio experto de catadores de renombre mundial sobre la calidad del aceite, sino que también refleja la excelencia y el compromiso de la empresa productora con los más altos estándares de calidad.

Es un honor para Flor de Sal haber sido seleccionado en dos años consecutivos para formar parte de esta prestigiosa guía, destacando como el único aceite aragonés en el año 2017. Este reconocimiento reafirma nuestro compromiso inquebrantable con la calidad y la excelencia, y nos impulsa a seguir elevando el estándar de nuestro producto para el disfrute de nuestros clientes en todo el mundo.

## VARIEDAD DE FORMATOS



BOTELLA OPACA DE VIDRIO 25 CL

BOTELLA OPACA DE VIDRIO 50 CL

GARRAFA PET DE 2 LITROS

GARRAFA PET DE 5 LITROS



# siempre innovando

**DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS SHIO**

**DESARROLLO DEL CANAL ONLINE**

2021

**PRESENTACIÓN NUEVAS CANDIDATURAS CONCURSOS AOVE INTERNACIONALES**

**LANZAMIENTO DE TIENDA ONLINE.**

**PREMIO TERRAOLIVO ISRAEL.**  
Medalla Gold Prestige Shio Arbequina.

2020

**LANZAMIENTOS NUEVOS PRODUCTOS SHIO**  
Productos de granada de cosecha propia.  
Turrone artesanales.

**VARIEDADES EN ESTUDIO:**

Empeltre  
Frantorio  
Changlot Real -  
Manzanilla Caceres  
Picudo  
Cornicabra  
Cornezuelo

2019

**INCORPORACIÓN AL CATÁLOGO**  
Aceitunas  
Paté de Aceitunas  
Lotes de Navidad

**PREMIO OLIVE JAPAN**  
Medalla de plata SHIO PICUAL

**2º AÑO DE EVALUACIÓN**

Algunas variedades ya dan resultados en:  
Vigor,  
Ramificación,  
Precocidad productiva y  
Fecha de recolección aproximada.

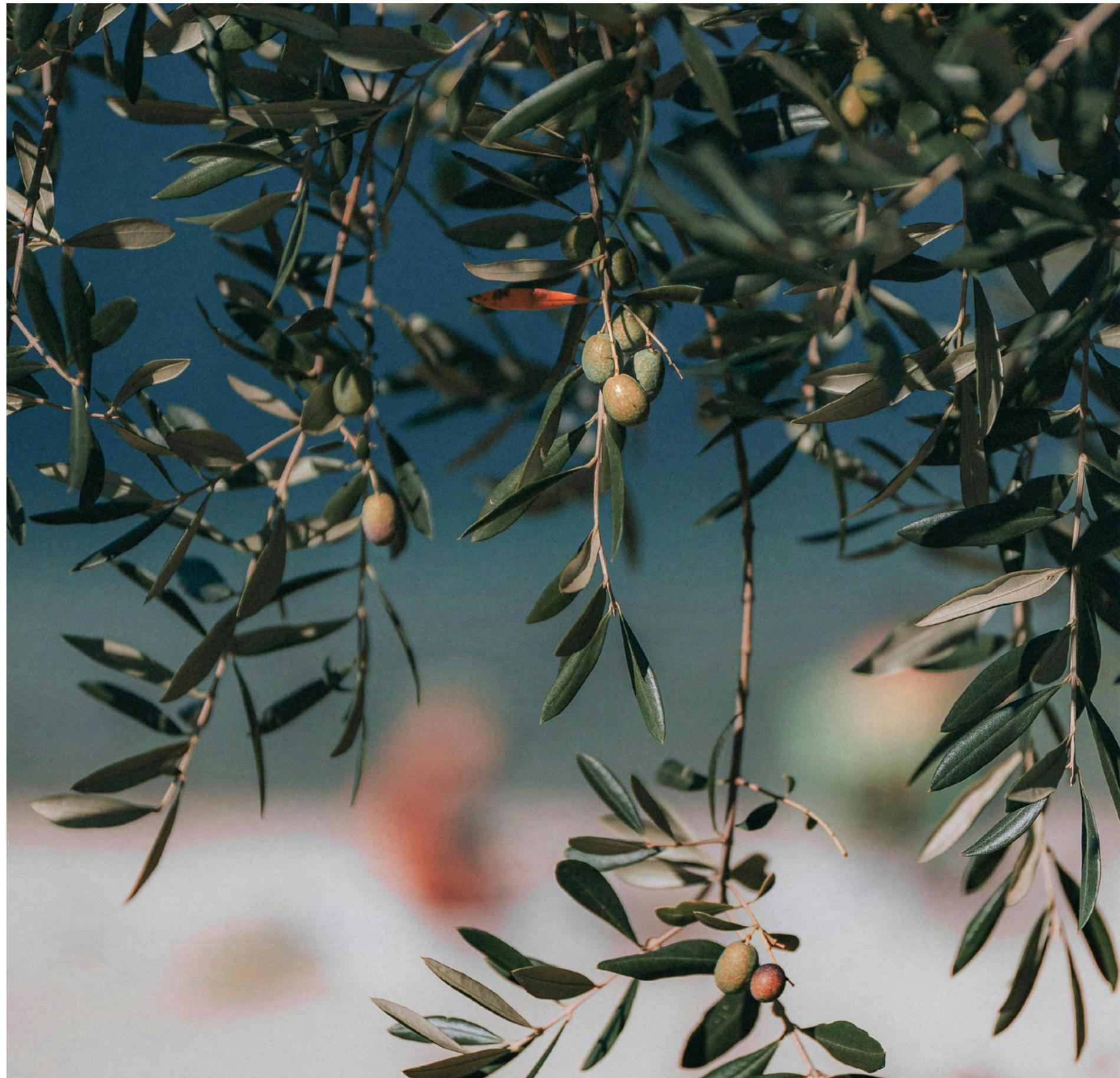
2018

**ESTUDIO E INVESTIGACIÓN**

De las monovarietales de recolección extra-temprana:  
Picual  
Hojiblanca  
Royal de Cazorla

2017

**Dificultades de adaptación por alto vigor y condiciones climáticas.**





*¡Convierte cada plato en un plato gourmet!*

### VINAGRILLO DE GRANADA Y MIEL

Nuestros exquisitos vinagrillos agridulces se presentan en botellas de vidrio de 250cc, reflejando la calidad y el cuidado que ponemos en cada detalle de nuestros productos.

Su versatilidad lo convierte en el aliño perfecto para una amplia variedad de platos y preparaciones culinarias.

Complementan a la perfección ensaladas frescas, realizando sus sabores con un toque agridulce irresistible. Además, es ideal para acompañar verduras asadas o al vapor, así como para agregar un toque de distinción a platos de pescado y pollo horneados.

Añade profundidad de sabor y una nota de frescura que transformará tus recetas. Incluso puedes utilizarlo para dar un toque especial a la preparación de conservas, como unos deliciosos berberechos con un sabor final agridulce que sorprenderá a tus invitados.

Descubre la magia de este delicioso condimento y haz de cada comida una experiencia memorable.

### VINAGRILLO DE GRANADA Y MIEL

Descubre nuestro exquisito Vinagrillo Agridulce de Miel y Granada, un aliño completamente natural sin conservantes añadidos, elaborado con esmero a partir de hidromiel fermentada, vinagre de uva y zumo de granada, cuidadosamente seleccionados de nuestras propias fincas. Esta combinación única ofrece un equilibrio perfecto entre el dulzor de la miel y la acidez refrescante de la granada, creando un sabor inigualable que deleitará tu paladar.

Nuestro Vinagrillo es la elección perfecta para realzar cualquier ensalada, desde las más simples hasta las más elaboradas, así como para acompañar carnes rojas y quesos. Su color vibrante y su toque chispeante de granada lo convierten en un producto diferencial y novedoso que añadirá un toque de sofisticación a tus platos.

Descubre la magia de nuestro Vinagrillo Agridulce de Miel y Granada y eleva tus comidas a nuevas alturas de sabor y frescura. Un imprescindible en tu cocina para dar un toque especial a cualquier ocasión.



### VINAGRILLO DE NARANJA Y MIEL

Esta nueva creación ofrece una auténtica explosión de sabores en el paladar, donde la intensidad cítrica de la naranja confitada se equilibra perfectamente con la suavidad y dulzura de la miel, creando una experiencia gastronómica inolvidable.



### VINAGRILLO DE UVA Y MIEL

El Vinagrillo Miel y Uva Flor de Sal es una exquisita combinación que fusiona lo mejor de la tradición culinaria con un toque de innovación y sofisticación. Este producto único ofrece una experiencia sensorial incomparable, donde la dulzura de la miel y la frescura de la uva se encuentran con la delicadeza de la Flor de Sal, creando un equilibrio perfecto de sabores y texturas.

El dulzor natural de la miel se complementa a la perfección con las notas frutales y refrescantes de la uva, mientras que la Flor de Sal aporta una sutileza salina que realza y equilibra cada bocado. Este Vinagrillo es ideal para realzar ensaladas, aderezos, marinados y platos gourmet, añadiendo un toque de elegancia y distinción a cualquier receta.

Descubre el Vinagrillo Miel y Uva Flor de Sal y eleva tus creaciones culinarias a nuevas alturas de sabor y sofisticación. Un verdadero tesoro gastronómico que deleitará a los paladares más exigentes y dejará una impresión inolvidable en cada comida.



# Aceitunas 100% naturales.

GAMA DE ACEITUNAS SHIO



## ACEITUNA ARBEQUINA 100% Natural.

Para enriquecer aún más nuestra distinguida gama de AOVes SHIO, en el año 2020 nos enorgullece presentar nuestra colección de aceitunas de mesa, paté y mermelada de aceituna premium. Estos productos han sido cuidadosamente elaborados con ingredientes naturales y de la más alta calidad, con el fin de satisfacer los paladares más exigentes y acompañar los momentos de aperitivo con un toque de distinción.

Nuestra colección de aceitunas de mesa ofrece una selección de variedades exquisitas, cuidadosamente aderezadas para resaltar su sabor único y su textura jugosa. Desde las clásicas aceitunas verdes hasta las más intensas y sabrosas, cada bocado es una experiencia sensorial inigualable.



## ACEITUNA ARBEQUINA 100% Natural.

De tamaño pequeño, forma redondeada y gran aroma, la aceituna Arbequina concentra un sabor intenso. Además con esta variedad se elaboran los mejores aceites de oliva. Resultan ideales para acompañar pescados. Se combina con vinos blancos.



## ACEITUNA NEGRA EMPELTRE 100% Natural.

Es la aceituna aragonesa por antonomasia que procede del valle del Ebro y del Bajo Aragón.

La aceituna Empeltre, de color negro, se caracteriza por su sabor acentuado. Combina perfectamente con productos del campo, como cebolla y tomate, y con vinos de caracteres fuertes.



## MANZANILLA RELLENA DE AJO Nuestro relleno más original

Elaborada con las mejores aceitunas, la Manzanilla rellena de ajo es un producto muy especial. Con un sabor intenso y original, podrás sorprender a los paladares más curiosos. Lo mejor de esta variedad es la combinación de la textura crujiente del ajo y la aceituna. Perfecta para comer en cualquier aperitivo.



## ALIÑO ESTILO CAMPESINO El aliño con hierbas naturales

El estilo Campesino es nuestro aliño casero favorito. Aceitunas Manzanilla con una selección de hierbas y especias naturales con un ingrediente como el azafrán que las hace muy especiales. Ideales para comerlas solas como aperitivo.



## ALIÑO DE LA ABUELA El sabor de toda la vida

Aceituna Verdial combinada con otros productos como vinagre, pimiento rojo y ajo, que dan a la aceituna un sabor especial que hace de ellas un producto ideal para ensaladas marinadas o como aperitivo.



**PATÉ EMPELTRE CON HARISSA**  
**100% Natural.**

Nuestra exquisita mezcla de pasta de aceituna Empeltre negra del Bajo Aragón con pasta de Harissa es una verdadera explosión de sabores que elevará tus tapas a un nivel completamente nuevo. La combinación de la suavidad y el carácter distintivo de la aceituna Empeltre con el toque picante y aromático de la Harissa, una mezcla de especias árabes, crea una experiencia culinaria única y emocionante.

Este delicioso condimento es ideal para realzar tus mejores tapas, añadiendo un toque de picante y complejidad que sorprenderá a tus invitados. Además, su versatilidad lo convierte en el acompañamiento perfecto para una variedad de quesos, creando combinaciones de sabores que deleitarán a los paladares más exigentes.



**MERMELADA DE ACEITUNA**  
**100% Natural.**

Nuestra mermelada de aceituna verde es una delicia audaz y sabrosa que combina aceitunas verdes de calidad con azúcar y zumo de limón. Con un sabor único y lleno de matices, esta mermelada está diseñada para contrastar y agregar un toque distintivo a tus platos favoritos.



# Bocados artesanales de otro planeta.

## OLIVIA BOMBONES ARTESANALES

Adición a nuestra exclusiva colección de productos SHIO: los exquisitos bombones Olivia! Estos elegantes bombones han sido elaborados artesanalmente con chocolate extrafino y nuestro preciado aceite de oliva virgen extra, Arbequina, de la colección SHIO.

Cada bocado de estos bombones es toda una experiencia para tu paladar. La combinación de la suavidad del chocolate y el sabor delicado y aromático del aceite de oliva crea una sinfonía de sabores que deleitará tus sentidos.

Nuestra caja de bombones Olivia incluye 12 bombones en 6 variedades distintas, cada uno cuidadosamente elaborado para ofrecerte una experiencia única en cada mordisco. Sumérgete en el lujo y la sofisticación de los bombones SHIO y descubre el placer de un verdadero capricho gourmet.



**QUERCUS**  
Aceite de Trufa y Sal marina.

Bombón relleno del ganache clásico de las trufas a base de chocolate negro 64,5% de cacao, mantequilla, azúcar y AOVE SHIO arbequina **infusionado con sal marina y trufa blanca**. Acabado con una cobertura de chocolate con leche 34.9%



**MARE**  
Aceite de Romero y Tomillo

Bombón relleno del ganache clásico de las trufas a base de chocolate con leche 36.5% de cacao, mantequilla, azúcar y AVOE SHIO arbequina **infusionado con romero y tomillo fresco**. Acabado con cobertura de chocolate cob leche 34.9% cacao.



**CITRUS**  
Aceite de Jengibre, Naranja y Azafrán.

Bombón relleno del ganache clásico de las trufas a base de chocolate blanco 31% cacao, mantequilla, azúcar y AVOE SHIO **infusionado con jengibre fresco, ralladura de naranja y azafran de Teruel**. Acabado con cobertura de chocolate con leche 34.9%



**OSCA**  
Aceite de Tomate y Albahaca.

Bombón relleno de praliné de almendra Marcona y chocolate con leche 36,4% de cacao, mantequilla, azúcar y AVOE SHIO arbequina **infusionado con tomate seco en escamas y albahaca fresca**. Acabado con una cobertura de chocolate con eche 34.9% cacao.



**CAPSICUM**  
Aceite picante de guindilla.

Bombón relleno de praliné de almendra Marcona y chocolate negro 64.5%, elaborado con AOVE SHIO Arbequina **infusionado con guindilla y pimienta roja de Jamaica**. Acabado con una cobertura de chocolate con leche 34.9%.



**NERO**  
Aceite de Ajo Negro y Pimenton.

Bombón relleno de gianduja de almendra Marcona y chocolate blanco 31% de cacao y AVOE SHIO Arbequina **infusionado con ajo negro y pimentón de la Vera**. Acabado con una cobertura de chocolate con leche de 34.9% cacao y pintados a mano.



# Personaliza tu evento o detalle.

## TU MARCA 100% CON ESTILO

Estamos entusiasmados de ofrecerte la opción de personalizar las cajitas de 4 bombones OLIVIA con la imagen corporativa que desees. Nuestro objetivo es brindarte una presentación exclusiva que refleje la identidad de tu marca y que se destaque en cualquier ocasión especial.

No dudes en contactarnos para obtener más información sobre las condiciones y los detalles del proceso de personalización. Estamos aquí para ayudarte a crear un regalo único y memorable que dejará una impresión duradera en tus clientes, socios o invitados



# olivia say cheeseeee!



**CHEESE**  
Queso estilo parmesano y caramelo

Bombón de queso estilo parmesano con una fina capa de caramelo salado emulsionado con aceite de oliva arbequina SHIO. La capa superior esta hecha de chocolate con leche pintada a mano.

## DULCE DE GRANADA Y LIMA

Nuestro Dulce de Granada SHIO es un producto exquisito elaborado cuidadosamente con granada y lima. 100% natural y sin conservantes, cada lote se fabrica artesanalmente para asegurar la más alta calidad y frescura.

Utilizando granadas de nuestras propias cosechas, seleccionadas de las variedades premium Emek y Shani conocidas por su sabor dulce e intenso, este producto es una verdadera delicia para el paladar.

El dulce de granada tiene una textura gelatinosa similar a la carne de membrillo y se elabora con zumo natural de granada, lima y azúcar. Es la combinación perfecta para acompañar quesos curados, foie gras, postres o incluso para cortarlo en daditos y agregarlo a ensaladas para un toque de sabor dulce y original.

Descubre la versatilidad y el delicioso sabor de nuestro Dulce de Granada SHIO y añade un toque gourmet a tus platos favoritos. Un verdadero placer para los sentidos que deleitará a cualquier amante de la buena comida.





*Lotes gourmet  
100% originales y personalizados.*



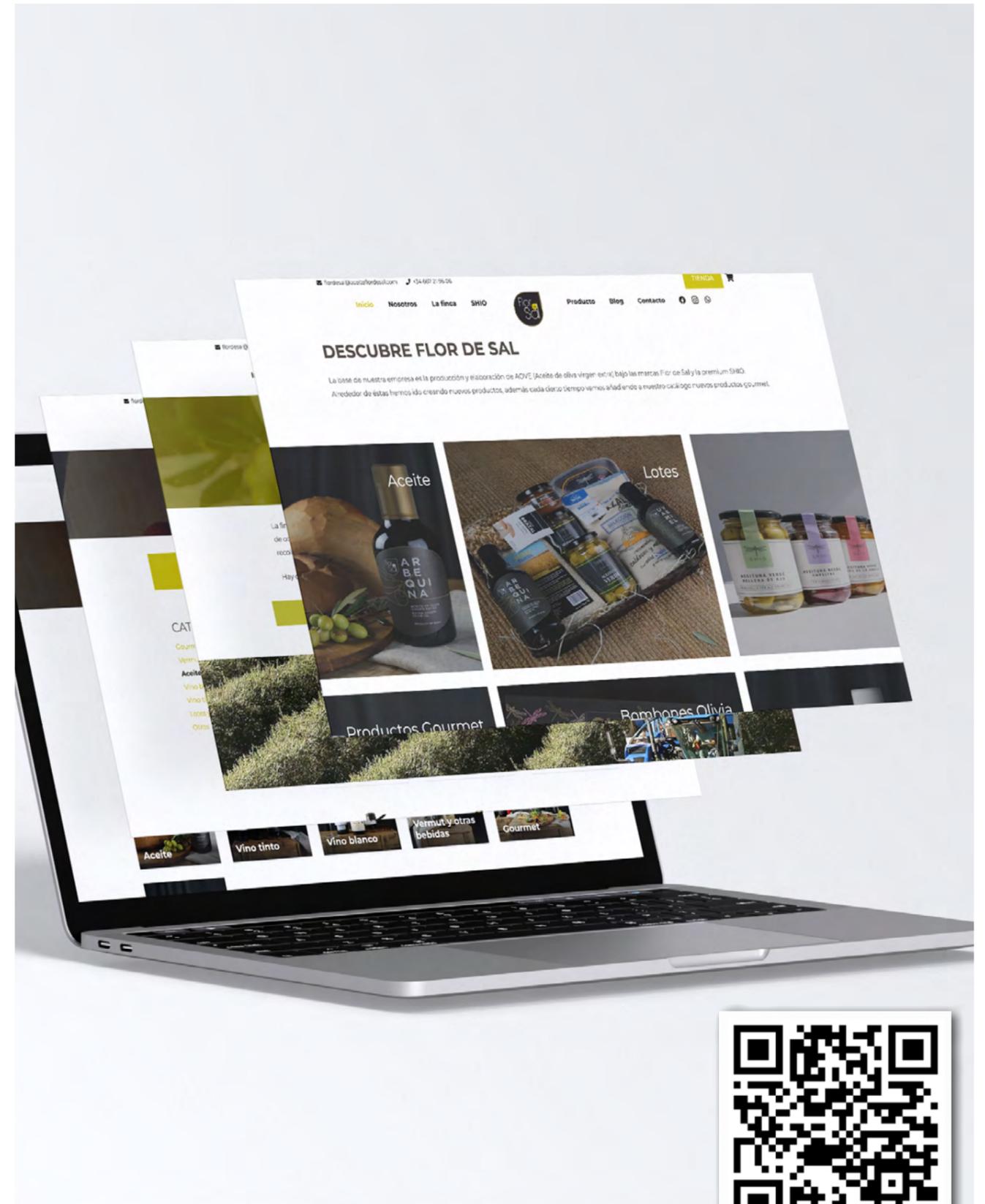
**CALIDAD Y CERCANIA**

Desde el año 2019, ofrecemos cestas gourmet de una cuidada selección de productos de la más alta calidad, los cuales raramente se encuentran en los lineales de los supermercados convencionales.

Nos enorgullece apoyar a estos productores locales, quienes son auténticos defensores del medio rural. Gracias a su dedicación y esfuerzo, podemos llevar lo mejor de ellos directamente a nuestras mesas, brindando a nuestros clientes la oportunidad de disfrutar de auténticas joyas gastronómicas mientras apoyan a comunidades locales y promueven la sostenibilidad.

*Directo de la web a tu paladar*

**DESCUBRE NUESTROS ACEITES, PRODUCTOS, VINOS Y LOTES EN ACEITEFLORDESAL.COM**





**OLICINCA S.L.**

📍 Ctra. Fraga, 1  
22410 Alcolea de Cinca  
Huesca · España  
☎ + 34 667 219 606  
✉ flordesal@aceiteflordesal.com

🌐 [www.aceiteflordesal.com](http://www.aceiteflordesal.com)  
📷 [aceiteflordesal](https://www.instagram.com/aceiteflordesal)  
📘 Aceite Flor de Sal